



PUTENSCHNITZEL MIT GEMÜSE AUS DER RECHTECKIGEN OFENHEXE

○ Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 3 marinierte Putenschnitzel
- Gemüse frei Schnauze :)
- 400 ml Wasser
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Kräuter - z.B. Rahm Hähnchen von Maggi

ZUBEREITUNG

- Putenschnitzel nach dem eigenen Geschmack würzen/marinieren.
- Putenschnitzel und Gemüse in die Rechteckige Ofenhexe geben
- Wasser, Sahne und die zwei Päckchen Kräuter - Rahm Hähnchen zusammen verrühren und über dem Fleisch und dem Gemüse verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 40 Minuten garen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de